

# Rosée Estivale

[www.julien-de-l'embisque.fr](http://www.julien-de-l'embisque.fr)



Julien de l'Embisque



Le DOMAINE « JULIEN DE L'EMBISQUE » est situé à BOLLENE, dans le Vaucluse.

Tout le vignoble est exposé plein sud, au soleil et au mistral du midi. Il s'étend sur un terroir varié de 45 ha composé de sols argilo-calcaires, sableux et gravelo-argileux.

Depuis les années 1830, notre famille perpétue cette passion du métier de vigneron au fil des générations.

Ce vin rosé sec servi frais permet aux arômes de s'exprimer pleinement dans votre palais.

Vin Biologique. Certifié par Ecocert FR-BIO-01



70% Grenache, 20 % Syrah et 10% Viognier



Robe légère, teintée de reflets orangés.

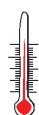


Nez très aromatique à dominance fruits exotiques, mûre.



Longue persistance des arômes accompagnée d'une belle onctuosité et vivacité. Vin tout en finesse.

## Accords mets et vins



6-8°C



Apéritifs



Viandes blanches



Grillades



Plats Méditerranéens



Cuisine asiatique

Les raisins sont récoltés aux premières lueurs afin de conserver toute leur fraîcheur.

Ils sont ensuite légèrement pressés à l'aide d'un pressoir pneumatique. La fermentation à basse température dure une vingtaine de jours.



## FRUITÉ SEC

Délice de Viognier



Rosée Estivale



Cuvée Plaisir



## CHARPENTÉ

Cuvée Prestige



Cuvée Élégance



Pour une dégustation et une consommation sans aléas, nos bouteilles sont bouchées en liège, **garanties sans "goût de bouchon"**.

Domaine Julien de l'Embisque - 1791 route de l'Embisque - 84500 BOLLENE - FRANCE

Tél / fax : 0033 (0)4 90 30 56 34

e-mail : [julien.embisque@orange.fr](mailto:julien.embisque@orange.fr)



Sachez consommer avec modération. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

